Fisher&Paykel

DCS by Fisher&Paykel

FOUR MICRO-ONDES À CONVECTION EN SURPLOMB DE CUISINIÉRE

L'utilisation et le Guide des soins

MODÈLE:
CMOH30SS

c UL us

UN MESSAGE À NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four micro-ondes à convection. Nous avons conçu ce Manuel d'utilisation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon de faire fonctionner et d'entretenir correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Aidez-nous à mieux vous servir en remplissant l'enregistrement de produit et en nous le soumettant depuis notre site Web :

Marque de Fisher & Paykel : à www.fisherpaykel.com. Sélectionnez « REGISTER YOUR PRODUCT ».

Marque de DCS : à www.dcsappliances.com. Sélectionnez « Customer Care » sur la page d'accueil puis « Product Registration ».

De plus, gardez ce manuel à portée de main afin de rapidement trouver réponse à vos questions durant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle par téléphone :1-888-936-7872, ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

REMARQUE : Veuillez noter les numéros de modèle et de série sur cette page pour information (se trouve sur le coin inférieur gauche du bord avant de la cavité).

NUMÉRO DE MODÈLE _____ NUMÉRO DE SÉRIE _____

REMARQUE : Inspecter le produit pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant l'expédition. En cas de dommages, contacter le transporteur et entamer une déclaration pour dommage. Fisher & Paykel n'est en aucun cas responsable des dommages pendant l'expédition.

Ne pas jeter le matériau d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir inspecté l'unité.

PRÉCAUT IONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- ***Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.***
- ***Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.***
- ***Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.***
- ***Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.***

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL COMME RÉFÉRENCE FUTURE.

TABLE DES MATIÈRES

Un Message À Nos Clients 2
Précautions Pour Éviter le Risque D'une Expositionaux Micro-Ondes 2
Importantes Consignes de Sécurité 4
Déballez et Inspectez Votre Four 6
Instructions de Mise À la Terre 6
Renseignements Utiles 7
- Le Four À Micro-Ondes 7
- À Propos de la Cuisson Aux Micro-Ondes 7
- Ustensiles et Couvercles 8
- À Propos des Enfants et du Four À Micro-Ondes 10
- À Propos de la Sécurité 10
- Préparation de Divers Aliments 11

Nomenclature des Pièces 12
Avant L'usage 14
- Réglage de L'horloge 14
- Stop/Clear (Arrêt /Annulation) 14

Fonctionnement Manuel Du Four À Micro-Ondes 15
- Marche/Arrêt du Plateau Tournant 15
- Fan / Light (Lampe / Ventilateur de Hotte) 15
- Cuisson par Micro-Ondes 15
- Keep Warm (Maintein au Chaud) 16
- Réglage du Niveau de Puissance 16

Micro-Ondes Particularités 17
- Defrost (Décongélation) 17
- Tableau Defrost (Décongélation) 17
- Décongélation Manuelle 18
- Cuisson par Capteue 18
- Sensors (Capteurs) 19
- Sensor Reheat (Capteur de Réchauffage) 19
- Popcorn 19
- Tableau Sensor (Capteur) 20
- Sensor Cook (Cuisson au Capteur) 21
- Tableau Sensor Cook (Cuisson au Capteur) 21
- Recettes de Cuisson au Capteur 22

Cuisson par Convection/ Combinaison Automatique 23
- Cuisson par Convection 23
- Cuire par Convection 23
- Préchauffage et Cuisson par Convection 23
- Broil (Gril) 23
- Slow Cook (Cuisson Lente) 24
- Cuisson Automatique Combinée 24
- Pour Cuire avec Combinaison Automatique 24
- Pour Préchauffer et Cuire avec Combinaison Automatique 24

Convection Automatique Combinée Fonctions 25
- Auto Broil (Voûte Automatique) 25
- Tableau Auto Broil (Voûte Automatique) 25
- Auto Roast (Rôtissage Automatique) 26
- Tableau Auto Roast (Rôtissage Automatique) 26
- Auto Bake (Sole Automatique) 27
- Tableau Auto Bake (Sole Automatique) 27

Autres Particularités Commodes 28
- Cuisson par Séquences Multiples 28
- Plus ou moins de temps d'ajustement 28
- Extra Minute (Minute Supplémentaire) 28
- Help Menu (Menu D'aide) 29
- Help (Indication À L'affichage) 30
- Start (Démarrage) 30
- Kitchen Timer (Minuterie de Cuisine) 30
- Mode de Démonstration 30

Nettoyage et Entretien 31
- Extérieur 31
- Porte 31
- Panneau Tactile de Commande 31
- Intérieur - Après Cuisson Aux Micro-Ondes. 31
- Intérieur - Après Cuisson par Convection ou Combinée, ou Grillade 31
- Couvercle du Guide D'ondes 31
- Désodorisation 31
- Plateau Tournant et Support 32
- Grilles 32
- Filtres À Graisses 32
- Ventilateur 32
- Éclairage 33
- Ampoule du Four 33

Appel de Service 34
Fiche Technique 35
Garantie 36

SYSTÈME DE CUISINE INTERACTIVE

Le Système de cuisine interactive affiche des instructions pas-à-pas pour chaque étape d'utilisation du four, depuis le réglage de la minuterie jusqu'à la programmation de chaque fonction. Le système comprend également une aide personnalisée donnant les modes d'emploi du verrouillage de sécurité, suppression de signal sonore, démarrage automatique et aide. Le système est disponible en anglais, espagnol ou français, et propose un choix entre les systèmes de poids et mesures U.S. Customary Unit-pound ou décimal/métrique. Appuyer sur HELP MENU et suivre les directions affichées, ou consulter la page 29.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

1. Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
2. Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à l'intérieur de la couverture avant.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE», page 6
4. Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
6. N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé.
10. Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
11. Ne pas laisser, ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
12. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
15. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 31.
16. Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four :
    a. Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
    b. Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
    c. Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
    d. Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

17. Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS.

    Pour réduire le risque de blessures personnelles:

    a. Ne pas trop chauffer le liquide.

    b. Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.

    c. Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.

    d. Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.

    e. Lors d'insérer une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.

18. Nettoyes les ouvertures de ventilation et les filtres fréquemment -- il ne faut paslaisser de la graisse s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, la hotte ou les filtres à graisse.

19. Faites très attention quand vous nettoyez l'évent à lame et les filtres à graisse. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour fours à la soude, peuvent endommager l'évent à lame et les filtres à graisse.

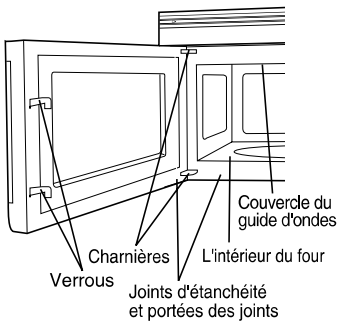
20. Si vous flambez des plats sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

21. Cet appareil convient pour un emploi audessus d'équipement de cuisson au gaz ou à l'électricité d'une largeur de 90 cm ou moins.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

DÉBALLEZ ET INSPECTEZ VOTRE FOUR

Enlevez soigneusement le four du carton. GARDEZ LE CARTON CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.



Enlevez :

1. tous matériaux d'emballage de l'intérieur du four, mais NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES situé au plafond de l'intérieur du four. Vérifiez la présence des Instructions d'installation, du gabarit mural, du gabarit supérieur. Prière de lire les pièces jointes et de CONSERVER le Manuel de l'opérateur.
2. l'autocollant avec caractéristiques collé à l'intérieur de la porte s'il y en a un.

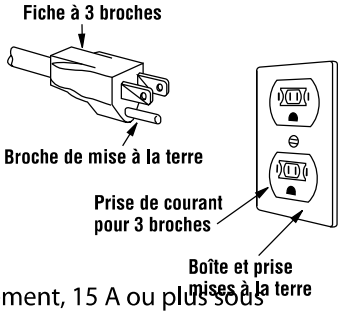
Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des coups à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé Fisher & Paykel.

Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de lè lectricité et les codes et décrets locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de secousse électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de terre.

ATTENTION : Un usage impropre de la fiche de terre peut provoquer une secousse électrique. NE PAS UTILISER DE RALLONGE. Si le cordon d'alimentation est trop court,demander à un électricien qualifié de poser une prise près de l'appareil.



INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

Les demandes en électricité sont de 120 volts à 60 Hz, courant alternatif seulement, 15 A ou plus sous alimentation protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

Remarques :

1. Si vous avez des questions à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consultez un électricien de métier ou un réparateur qualifié.

2. Ni Fisher & Paykel ni le détaillant ne peuvent accepter aucune responsabilité pour des dommages au four,ou des blessures personnelles résultant du non-respect des procédures correctes de connexion électrique.

BROUILLAGE RADIO OU T.V.

Si votre four à micro-ondes provoque un brouillage radio ou T.V., vérifiez que le four à micro-ondes est bien sur un circuit électrique séparé, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four et vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

RENSEIGNEMENTS UTILES

LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes

dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les évents à l 'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de ce four est de 850 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Vérifier le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

  Par exemple :

  - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
  - Le fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.

RENSEIGNEMENTS UTILES

USTENSILES ET COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Feuille d'aluminium	**OUI -** Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	**OUI** - Comme protection.	**OUI** - Comme protection.
Aluminum containers	**OUI -** À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.	**OUI.** Griller sans couvercle.	**OUI -** À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	**OUI -** Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	**NON**	**NON**
Vitrocéramique (Pyroceram®)	**OUI -** Excellent	**OUI -** Excellent	**OUI -** Excellent
Verre calorifuge	**OUI -** Excellent.	**OUI -** Excellent	**OUI -** Excellent
Verre non-calorifuge	**NON**	**NON**	**NON**
Couvercles en verre	**OUI**	**OUI -** Griller sans couvercle.	**OUI**
Couvercles en métal	**NON**	**OUI -** Griller sans couvercle.	**NON**
Casseroles en métal	**NON**	**OUI**	**OUI -** Ne pas employer de couvercles métalliques.
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	**NON**	**NON**	**NON**
Poches de cuisson au four	**OUI -** Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	**OUI -** Griller sans couvercle.	**OUI -** NE PAS utiliser de ligatures métalliques

RENSEIGNEMENTS UTILES

USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Assiettes en carton	**OUI -** Pour ré chauffer.	**NON**	**NON**
Serviettes en papier	**OUI -** Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	**NON**	**NON**
Papier allant au four	**OUI**	**OUI -** Pour températures jusqu'à 400˚ F. Ne pas employer pour griller.	**OUI -** Pour températures jusqu'à 400˚ F.
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	**OUI -** Pour réchauffer et décongeler. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	**NON**	**NON**
Plastique, Thermoset®	**OUI**	**OUI** - Résiste à la chaleur jusqu'à 425˚ F. Ne pas employer pour griller.	**OUI**
Film plastique	**OUI.** Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	**NON**	**NON**
Céramiques, grès, porcelaine	**OUI -** Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	**OUI**	**OUI** - Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	**OUI -** Pour réchauffer.	**NON**	**NON**
Papier ciré	**OUI -** Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	**NON**	**NON**
Osier, bois, paille	**OUI -** Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats très gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	**NON**	**NON**

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS

Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.

ACCESSOIRES

Il y a de nombreux accessoires pour micro-ondes proposés à l'achat. Évaluez-les avec soin avant l'achat pour qu'ils satisfassent bien vos besoins. Un thermomètre compatible avec micro-ondes vous aidera à déterminer le bon degré de cuisson, et assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres quand vous ne cuisez en utilisant que les micro-ondes. Fisher & Paykel n'est pas responsable des éventuels dommages au four en cas d'utilisation d'accessoires.

RENSEIGNEMENTS UTILES

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

L'enfant doit être capable d'atteindre facilement le four; sinon, le faire monter sur un tabouret robuste et stable.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 29 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis).

TEMP	ALIMENTS
160 ˚F / 71 ˚C	Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.
165 ˚F / 74 ˚C	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.
170 ˚F / 77 ˚C	Les blancs de volaille.
180˚F / 82 ˚C	La viande brune de volaille.

Pour vérifier que les aliments sont cuits à point, insérez un thermomètre dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne laissez **JAMAIS** le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

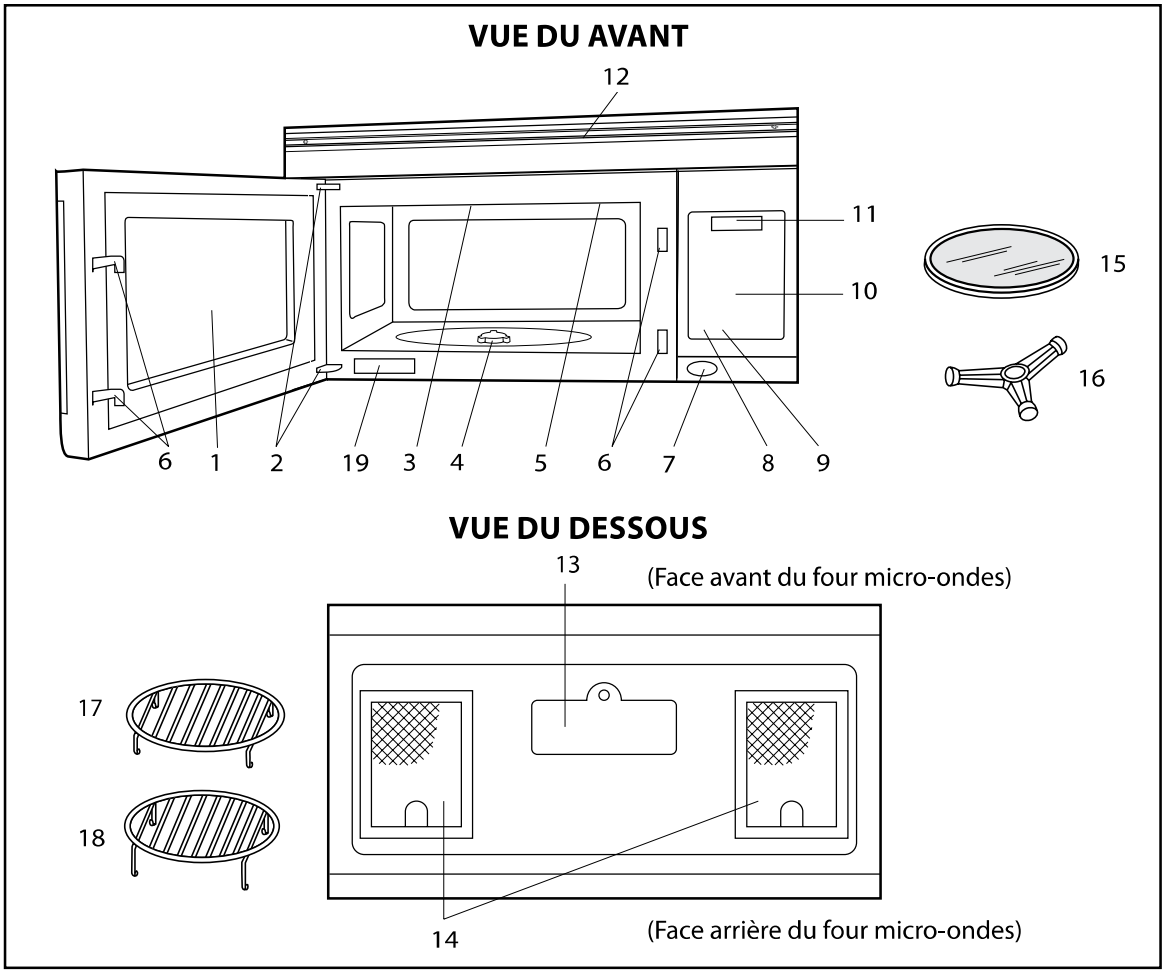
- Employez **TOUJOURS** des gants isolants pour éviter des brûlures quand vous employez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Évitez les brûlures dues à la vapeur en dirigeant la vapeur loin de vous. Soulevez doucement ce qui recouvre le plat en commençant par le bord le plus éloigné de vous et ouvrez lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Restez près du four quand il fonctionne et vérifiez fréquemment la cuisson pour éviter une cuisson trop longue.
- N'employez **JAMAIS** la cavité pour entreposer des livres de cuisine ou autres objets.
- Choisissez, entreposez et manipulez la nourriture de manière à préserver sa qualité et minimiser la propagation des bactéries alimentaires.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent causer des étincelles ou un incendie.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.

RENSEIGNEMENTS UTILES

PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.
Maïs	• Utiliser seulement du maïs empaqueté pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche POPCORN.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé.	• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

NOMENCLATURE DES PIÈCES

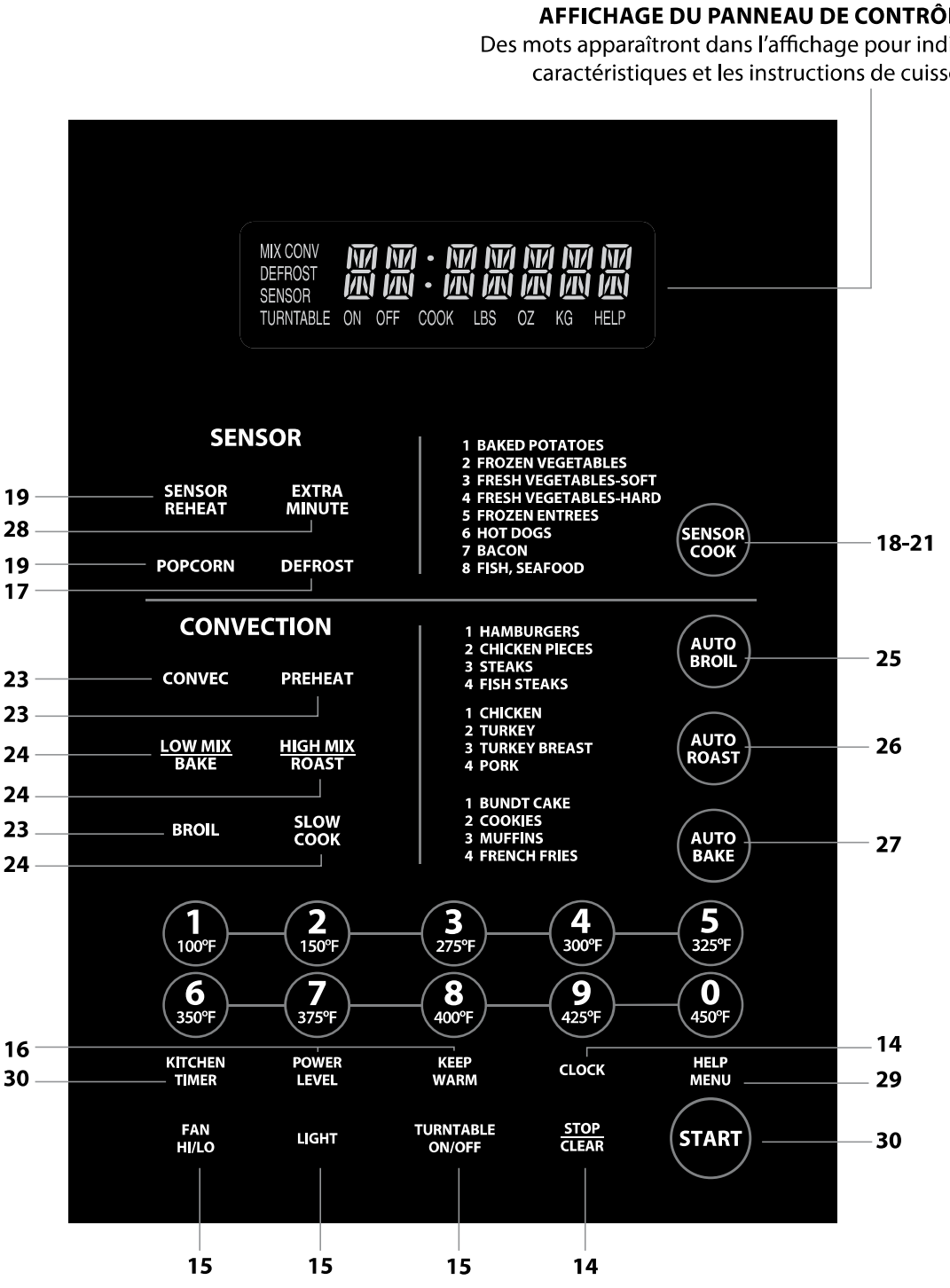


1. Porte à hublot
2. Charnières
3. Couvercle du guide d'ondes - NE PAS ENLEVER
4. Arbre moteur du plateau tournant
5. Ampoule du four.

   S'allume lorsque le four est en marche ou que la porte est ouverte.
6. Loquets de sécurité. Le four ne fonctionne pas si la porte n'est pas correctement fermée.
7. Bouton d'une touche DOOR OPEN. Pousser une fois pour ouvrir la porte.
8. Bouton FAN HI/LO. Pousser pour activer le ventilateur en position rapide, lente ou arrêt.
9. Bouton LIGHT. Pousser en positions de marche/arrêt pour allumer l'ampoule.
10. Panneau tactile de commande Auto-Touch.
11. Affichage de minuterie : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes.
12. Ouvertures de ventilation.
13. Couvercle de l'éclairage.
14. Filtres à graisses.
15. Plateau tournant en céramique, amovible. Le plateau tourne dans ou contre le sens des aiguilles d'une montre. Ne retirer que pour nettoyer.
16. Support du plateau tournant. Placer le support au fond du four et le plateau tournant sur le support.
17. Grille inférieure, amovible, pour griller ou rôtir des viandes et volailles au four.
18. Grille supérieure, amovible, pour cuisson superposée.
19. Étiquette des caractéristiques

NOMENCLATURE DES PIÈCES

TABLEAU DE COMMANDE



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages où sont décrits les caractéristiques et les renseignements concernant le mode d'emploi.

AVANT L'USAGE

- Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
    1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. La phrase *WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK*.
    2. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR. L'indication *:* s'affiche.
    3. Touche CLOCK et suivez les directives de réglage.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur la touche CLOCK.
2. Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques.
3. Appuyer à nouveau sur la touche CLOCK.

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure non valable, l'indication *ERROR* s'affiche. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication *WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK* s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et remettre l'horloge à l'heure.

    Remarque : Le four peut se programmer avec la porte ouverte, à l'exception des fonctions START, EASY MINUTE, SENSOR REHEAT et POPCORN.

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Utiliser la touche STOP/CLEAR pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure actuelle.
5. Annuler un programme durant la cuisson, toucher deux fois.

FONCTIONNEMENT MANUEL DU FOUR À MICRO-ONDES

MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant est activé pour la plupart des préparations ; il peut cependant être désactivé lorsqu'il reçoit de grands plats tels que le plat en verre fréquemment utilisé de 13 po x 9 po x 2 po. Placez cet ustensile bien à plat sur le plateau tournant.

- Pour cuire une lasagne dans un plat de 13 po x 9 po x 2 po pendant 45 minutes à 40 % de puissance :

1. Appuyer sur la touche TURNTABLE ON/OFF et notez *TURNTABLE OFF* à l'affichage.
2. Entrer la durée de cuisson en composant 4 5 0 0 aux touches numériques.
3. Appuyer sur la touche POWER LEVEL et entrer le chiffre 4.
4. Appuyer sur la touche START.

Remarques :

Ouvrez la porte pour surveiller la cuisson : le plateau tournant restera en arrêt. Après avoir examiné la préparation, refermez la porte et touche START.

Le plateau tournant reste en arrêt pendant une minute après l'ouverture de la porte lorsque l'heure s'affiche. Le four peut être reprogrammé pendant cette minute sans touche TURNTABLE ON/OFF. L'affichage indique toujours si le plateau tournant est en marche ou en arrêt.

LE PLATEAU TOURNANT DOIT TOUJOURS ÊTRE EN POSITION DE MARCHE LORSQUE LES FONCTIONS SPÉCIALES SONT ACTIVÉES. La fonction ON/OFF peut s'utiliser en modes de cuisson manuelle et avec réchauffage par capteur. Le plateau tournant passe automatiquement à l'état de marche lorsque vous choisissez le mode de cuisson automatique, à l'exception.

Pour la cuisson de grandes quantités ne pouvant être remuées, un niveau de 40 ou 50 % de puissance est conseillé. La cuisson peut alors être accélérée en programmant 5 ou 10 minutes à un niveau de 100 % (HIGH) suivi du temps voulu à puissance inférieure. Voir la page 25 pour la programmation de séquences multiples. Si vous souhaitez changer une fois la position d'un grand récipient à mi-cuisson, ouvrez la porte, ajustez la position, refermez et touche START.

FAN / LIGHT (LAMPE / VENTILATEUR DE HOTTE)

Le four comporte une lampe et un ventilateur de hotte qui fonctionnent que la porte soit ouverte ou fermée.

Pour activer la lampe, touchez une fois sur LIGHT. Pour l'éteindre, touche LIGHT à nouveau.

Pour activer le ventilateur, touche FAN HI/LO une fois pour la plus haute vitesse, deux fois pour une vitesse plus lente ou trois fois pour l'arrêter.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquer les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant 5 minutes à 100 %.

1. Entrer la durée de cuisson en composant 5 0 0 aux touches numériques.
2. Appuyer sur la touche START.

FONCTIONNEMENT MANUEL DU FOUR À MICRO-ONDES

KEEP WARM (MAINTEIN AU CHAUD)

KEEP WARM se programme uniquement en opération manuelle ou en tant que programme séparé.

- Pour faire rôtir une pomme de terre pendant 4 minutes à 100 % de puissance et la tenir au chaud pendant 30 minutes après la cuisson :

1. Appuyer sur la touche la durée de cuisson voulue 4 0 0 pour une pomme de terre rôtie.
2. Appuyer sur la touche KEEP WARM.
3. Appuyer sur la touche START.

   A la fin du temps de cuisson, KEEP WARM s'affiche pour indiquer que la préparation reste au chaud pendant les 30 minutes.

Pour employer KEEP WARM comme programme séparé, touche KEEP WARM pendant la première minute après le début de cuisson, l'ouverture ou fermeture de la porte, ou une touche sur STOP/CLEAR.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

TOUCHER UNE FOIS SUR POWER LEVEL PUIS TOUCHER	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL	100%	High (élevé)
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High (mi-élevé)
6	60%	
5	50%	Medium (moyen)
4	40%	
3	30%	Med Low/Defrost (mi-faible/décongélation)
2	20%	
1	10%	Low (faible)
0	0%	

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

1. Entrer la durée de décongélation en composant 5 0 0 aux touches numériques.
2. Appuyer sur la touche POWER LEVEL et entrer le chiffre 3.
3. Appuyer sur la touche START.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

DEFROST décongèle automatiquement la viande hachée, les biftecks et le poulet découpé.

- Pour décongeler un bifteck de 2 livres.

1. Appuyer sur la touche une fois sur DEFROST. Touche ensuite deux fois de plus sur DEFROST pour la sélection BIFTECK.
2. Entrer le poids en composant 2 0 sur les touches numériques.
3. Appuyer sur la touche START.

Le four va s'arrêter et des instructions seront affichées. Suivre le message indiqué.

4. Après la première étape, ouvrir la porte. Retourner la tranche et protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande START.
5. Après la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande START.
6. Après la fin du cycle de décongélation, couvrir et laisser reposer comme indiqué sur le tableau qui suit.

Remarques :

1. Le poids peut être entré en incréments de 0,1 livre. Si vous tentez d'entrer plus ou moins que la quantité permise, un message d'erreur s'affiche.

2. La décongélation peut être programmée avec un réglage de plus ou moins de temps d'ajustement. Voir en page 28.

3. Pour décongeler d'autres aliments ou ces aliments à des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués au tableau de décongéla tion, voir en page 18 : Décongélation manuelle.

TABLEAU DEFROST (DÉCONGÉLATION)

TOUCHE AUTO DEFROST*	ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Une fois	Viande hachée	0,5 à 3.0 livres (0,3 à 1,3 kg)	Enlevez les morceaux décongelés après chaque étape. Laissez reposer à couvert pour 5 à 10 minutes.
Deux fois	Bifteck (côtelettes) (poisson)	0,5 à 4,0 livres (0,3 à 1,8 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez et protégez avec des petits morceaux lisses de feuille d'aluminium. Enlevez toute viande ou poisson presque décongelé. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
Trois fois	Poulet découpé	0,5 à 3.0 livres (0,3 à 1,3 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.

* Nombre de touches APRÈS la touche initiale pour accéder à DEFROST.

Remarques :

Vérifiez les aliments dès que le four émet un signal. Après l'étape finale, quelques petites parties restent quelquefois glacées. Laissez reposer pour terminer la décongélation. Ne pas décongeler avant que tous les cristaux de glace se soient dégivrés.

Couvrez ou protégez afin d'empêcher toute cuisson avant la décongélation au coeur de l'aliment. Appliquez des bandelettes lisses de feuille d'aluminium pour recouvrir les bords et les sections minces de l'aliment.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments à décongeler ne figurent pas au tableau Defrost, ou s'ils pèsent plus ou moins que les quantités limites du tableau, la décongélation doit se faire manuellement.

Tout aliment surgelé, cuit ou cru, peut être décongelé au niveau 3 de puissance. Suivez exactement les trois étapes de procédure de la section Cuisson-temps à la page 16. Estimez la durée de décongélation et appuyez sur le 3 pour un niveau de 30 % de puissance.

La règle générale est de 5 minutes par livre pour les aliments crus ou déjà cuits. Par exemple, décongelez pendant 5 minutes pour une quantité de 2 à 3 tasses de plat préparé ou pour une livre de sauce congelée pour spaghettis.

Arrêtez toujours le four à intervalles pour enlever ou séparer les parties déjà décongelées. Si la décongélation n'est pas terminée à la fin de la durée prévue, programmez le four en incréments d'une minute au niveau de puissance 3 jusqu'à décongélation totale.

Les récipients en plastique sortant du congélateur se dégivrent juste assez pour en transférer le contenu dans un plat bon pour micro-ondes.

CUISSON PAR CAPTEUE

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Utilisation des réglages du capteur :

1. La température ambiante ne doit pas dépasser 95˚F.
2. Assurez-vous que l'extérieur du plat de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute humidité avec un linge ou une serviette en papier bien secs.
3. Les réglages de cuisson par capteur ne peuvent se programmer que pendant la première minute après le début de cuisson, l'ouverture ou fermeture de la porte, ou une touche sur STOP/CLEAR.
4. Pendant la première partie du cycle de cuisson par capteur, *SENSOR REHEAT, POPCORN REGULAR SENSOR, BAKED POTATO, FROZEN VEG, SOFT FRESH VEG, HARD FRESH VEG, FROZEN ENTREE, HOT DOGS, BACON* ou apparaissent à l'affichage. Ne pas ouvrir la porte du four ni toucher STOP/CLEAR au cours de cette étape du cycle sous risque d'interrompre les mesures d'émission de vapeur. En cas de telle interruption, la cuisson par capteur s'interrompt avec l'affichage de *ERROR*. Pour reprendre la cuisson, touche STOP/CLEAR et sélectionnez le temps de cuisson ainsi que le niveau. Lorsque le capteur détecte les vapeurs émises par les aliments, le temps de cuisson encore nécessaire apparaît l'affichage. Les aliments peuvent maintenant être remués ou assaisonnés à volonté.
5. Vérifiez si les plats préparés par capteur sont cuits. Si la cuisson n'a pas suffi, continuez sous puissance et durée variables.
6. Si le capteur ne détecte pas de vapeurs, *ERROR* s'affiche et le four se met en arrêt.
7. À la conclusion de tout cycle, ouvrez la porte ou touche STOP/CLEAR. L'heure actuelle revient à l'affichage.
8. Tout réglage de capteur peut se programmer avec ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 28.

Sélection d'aliments :

1. Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les plats à réchauffer seront à la température du réfrigérateur, et les pommes de terre à rôtir seraient à température ambiante.
2. Les quantités supérieures ou inférieures aux valeurs citées dans les tableaux se cuisent sous durées et niveaux de puissance variables.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

Couvercles d'aliments :

Certaines préparations réussissent mieux sous couvercle. Utilisez le mode de couverture recommandé dans les tableaux citant ces aliments.

1. Couvercle de cocotte.
2. Film plastique : utilisez les produits recommandés pour la cuisine micro-ondes. Couvrez légèrement, en laissant environ 1/2 po à découvert pour permettre aux vapeurs de s'échapper. Le film plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Serviettes en papier : utilisez pour absorber l'excédent de graisse et d'humidité du bacon et des pommes de terre. Recouvrez le plateau tournant pour faire rôtir les pommes de terre.
4. Papier ciré : recouvrez le récipient complètement ; repliez le papier sous le plat de cuisson pour le maintenir en place. Si le papier est plus étroit que le récipient, utilisez deux couches se chevauchant d'au moins 1 po.

SENSORS (CAPTEURS)

Le four comporte des capteurs instantanés pour popcorn et réchauffage. Pour s'en servir, il suffit de toucher leurs commandes afin que le four démarre automatiquement. Tout réglage de capteur peut se programmer avec des ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 28.

SENSOR REHEAT (CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE)

Plateau tournant en marche :

De nombreux plats peuvent se réchauffer en touchant une seule commande, sans avoir à recalculer la durée ou la puissance nécessaire. Pour réchauffer lorsque le plateau tournant est en marche, touche simplement SENSOR REHEAT.

Touche SENSOR REHEAT. (Remarque : la commande est programmable avec le plateau tournant en marche ou en arrêt). *SENSOR REHEAT* s'affiche à plusieurs reprises. Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par les aliments, le temps restant de cuisson s'affiche. *LET STAND COVER* apparaît à l'affichage après la cuisson.

Plateau tournant en arrêt :

Vous pouvez réchauffer un plat dans une cocotte de 11 po x 8 po x 2 po ou 13 po x 9 po x 2 po avec le plateau tournant en arrêt. Touche d'abord TURNTABLE ON/OFF et notez l'indication affichée. Touche ensuite SENSOR REHEAT. L'affichage indique que le plateau tournant est en arrêt, et le four démarre automatiquement. *LET STAND COVER* apparaît à l'affichage après la cuisson.

POPCORN

- Pour préparer un sac de 3,5 onces de popcorn :

Touche POPCORN une fois. *SENSOR POPCORN REGULAR* s'affiche à plusieurs reprises. *END* s'affiche après la cuisson.

Ce réglage de capteur convient à la plupart des marques de popcorn à cuire aux micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. Préparez un seul sac à la fois. Dépliez le sac et préparez selon le mode d'emploi fourni.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

TABLEAU SENSOR (CAPTEUR)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Restes de riz, pommes de terre, légumes, plats préparés ou autres	4 à 32 onces	Placez dans un récipient ou cocotte légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatissez le contenu si possible. Couvrez d'un couvercle, film plastique ou papier ciré. Couvrez de film plastique ou couvercle pour les quantités importantes ou les aliments à consistance épaisse tels que les ragoûts.
Soupes	1 à 4 tasses	Remuez si possible le plat réchauffé, qui doit être très chaud. Sinon, continuez à réchauffer à puissance et durée variables. Une fois remué, couvrez le plat et laissez reposer 2 ou 3 minutes.
Plats principaux et légumes en conserves	4 à 16 onces	Ajustez pour moins de temps en touchant POWER LEVEL deux fois pour de petites quantités de légumes en conserves.
Assiette assortie 1 assiette	3 à 6 onces de viande plus légumes et/ou pommes de terre/riz˚	Utilisez cette touche pour réchauffer des plats déjà cuits sortis du réfrigérateur. Placez les portions de viande et les gros morceaux de légumes à l'écart du centre de l'assiette. Découpez les gros morceaux tels que les pommes de terre. Aplatissez les aliments tels que la purée et autres préparations à consistance épaisse. Couvrez de papier ciré ou de film plastique. UNE ASSIETTE SEULEMENT. Après la cuisson, vérifiez que les préparations sont très chaudes de part en part et que le dessous du centre de l'assiette est très chaud. Sinon, continuez à réchauffer par durée et niveau de puissance. Laissez reposer recouvert pendant 2 ou 3 minutes.
Popcorn	Un seul sac à la fois	N'utilisez que du popcorn conditionné pour cuisson micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. N'essayez pas de faire éclater les grains restés entiers. Ajustez par plus ou moins de temps si nécessaire, pour accommoder les grains plus mûrs ou les préférences de chacun.
	Sac de 3,0-3,5 onces (taille courante)	Appuyez une fois sur la commande POPCORN. Ce réglage fonctionne bien pour les sacs de cette taille.
	Sac de 1,5-1,75 onces (format snack)	Appuyez deux fois sur la commande POPCORN.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

SENSOR COOK (CUISSON AU CAPTEUR)

- Suppose you want to cook a baked potato:

1. Appuyer sur la touche SENSOR COOK.
2. Sélectionnez le paramétrage voulu du capteur. Par exemple actionnez [1] cour cuire des pommes de terre au four.
3. Appuyez sur la touche START. Quand le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment à cuire, la durée restante de cuisson apparaît.

Ouvrez la porte et touche STOP/CLEAR. L'heure actuelle apparaît à l'affichage.

TABLEAU SENSOR COOK (CUISSON AU CAPTEUR)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. BAKED POTATOES	1-6 moyennes	Percez. Placez sur le plateau tournant recouvert de serviette en papier. Après la cuisson, retirez du four, enveloppez de feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. FROZEN VEGETABLES	1 à 6 tasses	Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
3. FRESH VEGETABLES-SOFT		Lavez et placez dans un récipient. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laissez reposer. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 1,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyen	
4. FRESH VEGETABLES-HARD		Placez dans une casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laissez reposer. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes en tranches	0,25 à 1,5 livres	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 1,5 livres	
Courges, en dés	0,25 à 1,5 livres	
Coupées en moitié	1 à 2	
5. FROZEN ENTREES	6 à 17 onces	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Défaites l'emballage extérieur et suivez les indications concernant les couvercles. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.
6. HOT DOGS	1 à 4 portions	Placez la saucisse dans son petit pain et enveloppez d'une serviette en papier.
7. BACON	2 à 6 tranches	Placez le bacon sur une assiette en carton recouverte d'une serviette en papier. Le bacon ne doit pas dépasser hors de l'assiette. Couvrez d'une serviette en papier.
8. FISH, SEAFOOD	0,25 à 2,0 livres	Disposez en rond sur un plat en verre peu profond (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

RECETTES DE CUISSON AU CAPTEUR

Mousse aux canneberges

Pour 6 à 8 personnes

2	tasses de canneberges fraîches	500 ml
1	tasse d'eau	250 ml
¾	tasse de sucre	175 ml
1	boîte (3 onces) de gélatine à l'orange	90 g
½	chopine de crème à fouetter, fouettée OU	250 ml
1	boîte (8 onces) de gamiture non laitière à dessert	230 g

1. Mélanger les canneberges, l'eau et le sucre dans un bol de 2 pintes/2l. Couvrir de papier ciré. Cuire au four en utilisant le réglage FRESH VEGETABLES - SOFT. Égoutter les canneberges et conserver le jus.
2. Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir 2 tasses/500 ml. Dissoudre complètement la gélatine dans ce jus chauffé. Couvrir de papier ciré. Cuire au four en utilisant le réglage SENSOR REHEAT Moins.
3. Ajouter les canneberges et laisser refroidir. Placer au réfrigérateur jusqu'à l'obtention d'un produit consistant. Napper alors les cannegerges de crème fouettée. Verser dans les bois à desserts avec une cuiller et garnir de crème fouettée. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Tranches de pommes glacées

Pour 6 à 8 personnes

¼	tasse de cassonade	50 ml
3	c. à soupe de margarine ou de beurre	50 ml
2	c. à soupe de confiture d'abricots	30 ml
½	c. à thé de muscade moulue	2 ml
¼	c. à thé de sel	1 ml
½	tasse de sucre	125 ml
¾	tasse de jus d'orange	175 ml
1	c. à soupe de fécule de maïs	15 ml
4	pommes à cuire au four (environ 0,7 kg (1,5 lb)) pelées et couplées en 8 morceaux chacune	700 g
3	c. à soupe de pistaches vertes, hachées	50 ml

1. Mélanger la cassonade, la margarine et la confiture d'abricots dans un petit bol. Faire cuire au four en utilisant le réglage HIGH (100%) pendant 45 secondes à 1 minute, le temps nécessaire pour fondre la margarine et ramollir la confiture. Ajouter la muscade, le sel, le sucre, le jus d'orange et la fécule de maïs. Cuire au four de 4 à 6 minutes en utilisant le réglage HIGH (100%) jusqu'à épaississement, en remuant plusieurs fois.
2. Disposer les tranches de pommes dans un grand plat de service allant au four à micro-ondes. Napper les pommes de la préparation chaude. Bien couvrir d'une pellicule plastique percée de trous. Cuire au four en utilisant le réglage FRESH VEGETABLES - SOFT. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.
3. Parsemer de pistaches. Servir seul ou accompagné de crème glacée à la vanille ou d'un gâteau éponge

Filets de plie

Pour 4 personnes

¾	tasse de flocons de maïs	175 ml
3	c. à soupe de persil, haché	50 ml
2	c. à thé d'écorce de citron, râpée	10 ml
½	c. à thé de paprika	2 ml
1	livre de filets de plie	500 g
1	oeuf, légèrement battu	1
	Sauce tartare ou à coctail, optionnel	

1. Sur du papier ciré, mélanger les flocons de maïs, le persil, l'écorce de citron et le paprika. Tremper les filets dans l'oeuf battu, puis les enrober du mélange de flocons.
2. Placer le poisson dans un plat couvert allant au four à micro-ondes. Cuire en utilisant le réglage FISH, SEAFOOD.
3. Servir avec de la sauce tartare ou à coctail ou du fromage fondu.

CUISSON PAR CONVECTION/ COMBINAISON AUTOMATIQUE

Cette section vous fournit des instructions et procédures de cuisson spécifiques. Le four ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant en place, et rien ne doit l'empêcher de tourner librement. Vous pouvez enlever la table tournante pour préchauffer le four, et pour préparer les aliments à cuire directement dessus.

Attention : L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

CUISSON PAR CONVECTION

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

CUIRE PAR CONVECTION

- Pour une cuisson de 20 minutes à 350˚ F :

1. Appuyer sur la touche CONVEC.
2. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique 6 (350˚F).
3. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2 0 0 0 aux touches numériques.
4. Appuyer sur la touche START.

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La conve POPCORN ction peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

- Pour un préchauffage à 350˚ F suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375˚ F par convection :

1. Appuyer sur la touche PREHEAT.
2. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique 6 (350˚F).
3. Appuyer sur la touche CONVEC.
4. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique 7 (375˚F).
5. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2 5 0 0 aux touches numériques.
6. Appuyer sur la touche START.

Lorsque le four atteint la température programmée, il retient automatiquement la température de préchauffage pendant 30 minutes. L'affichage revient ensuite à l'heure actuelle. Lorsque STOP/CLEAR est touché pendant cet intervalle de temps, touche CONVEC ou touche MIX apparaissent à l'affichage et le mode de cuisson ainsi que sa durée peuvent être entrés.

Remarque : Pour préchauffer et cuire à la même température, entrez la même valeur aux étapes 2 et 3.

BROIL (GRIL)

Le préchauffage est automatique au réglage de grillade. Entrez simplement la durée voulue de grillade et attendez la fin du préchauffage pour introduire les aliments. (Préréglage à 450˚ F). La température du four ne peut pas être modifiée.

- Pour faire griller une tranche de jambon pendant 15 minutes :

1. Appuyer sur la touche BROIL.
2. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 1 5 0 0 aux touches numériques.
3. Appuyer sur la touche START.

CUISSON PAR CONVECTION/ COMBINAISON AUTOMATIQUE

SLOW COOK (CUISSON LENTE)

La cuisson lente est préréglée à 300˚ F et programmée pour 4 heures de cuisson. Cette température peut être réduite à moins de 300˚ F. Touchez simplement SLOW COOK puis les touches chiffrées pour obtenir une température inférieure à 300˚ F.

1. Appuyer sur la touche SLOW COOK.
2. Appuyer sur la touche START. Le four commence le minutage et continue pendant 4 heures.

CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

Ce four possède deux réglages préprogrammés facilitant une cuisson automatique par convection et micro-ondes combinées.

	TEMPÉRATURE DU FOUR	PUISSANCE MICRO-ONDES
HIGH MIX	325˚ F	30%
LOW MIX	325˚ F	10%

À l'exception d'aliments donnant de meilleurs résultats par convection seule, la plupart des plats se prêtent très bien à la cuisson combinée au moyen de LOW MIX/BAKE ou de HIGH MIX/ROAST.

La combinaison de ces deux modes de cuisson produit des viandes juteuses, des gâteaux moelleux et des pains de consistance très fine, avec des résultats toujours croustillants et dorés à point.

Les températures peuvent se modifier mais non pas la puissance micro-ondes.

La température du four peut se régler de 100˚ F à 450˚ F. Pour la modifier, touchez d'abord HIGH MIX ou LOW MIX; touchez ensuite la même commande une deuxième fois. À l'affichage, *SELECT TEMP* touchez les chiffres voulus pour la température. Par exemple : HIGH MIX, HIGH MIX, touche [7]. La température combinée se modifie alors automatiquement.

POUR CUIRE AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

- Pour cuire un gâteau en combinaison à niveau faible pendant 20 minutes :

1. Appuyer sur la touche LOW MIX/BAKE.
2. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant [2][0][0][0] aux touches numériques.
3. Appuyer sur la touche START.

POUR PRÉCHAUFFER ET CUIRE AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Le four peut se programmer à la fois pour le préchauffage et les étapes de cuisson automatique combinée. Le préchauffage peut s'exécuter à la température préréglée combinée ou être changé à une autre température.

- Pour un préchauffage à 350˚ F suivi d'une cuisson au four de 25 minutes à 300˚ F réglée sur une combinaison à niveau faible :

1. Appuyer sur la touche PREHEAT.
2. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique [6 350˚F].
3. Appuyer sur la touche LOW MIX. Actionner de nouveau LOW MIX pour modifier la température de cuisson.
4. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique [4 300˚F].
5. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant [2][5][0][0] aux touches numériques.
6. Appuyer sur la touche START.

À la fin du cycle de cuisson, une tonalité prolongée se fait entendre et l'affichage *END* apparaît.

CONVECTION AUTOMATIQUE COMBINÉE FONCTIONS

Cette section du manuel d'opérations explique la préparation de 12 plats populaires utilisant les fonctions de grillade AUTO BROIL, de rôtissage AUTO ROAST et de four AUTO BAKE.

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, touchez simplement HELP MENU lorsque le message d'aide HELP s'allume en affichage.

Attention : L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

AUTO BROIL (VOÛTE AUTOMATIQUE)

AUTO BROIL fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

- Pour faire griller deux hamburgers :

1. Appuyer sur la touche AUTO BROIL.
2. Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des hamburgers entrez 1.
3. Entez la quantité au clavier numérique, par exemple 2. Suivez les informations affichées pour la cuisson.

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande POWER LEVEL pour choisir respectivement More ou Less. Voir les réglages de plus ou moins de durée en page 28 .

4. Appuyer sur la touch START.

Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message. Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

5. Appuyer sur la touche START.

Remarques :

1. AUTO BROIL peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 28.

2. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.

TABLEAU AUTO BROIL (VOÛTE AUTOMATIQUE)

RÉGLAGE/ALIMENT	AMOUNT	PROCEDURE
1. HAMBURGERS	1 à 8 pesant 1/4 de livre chacun	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
2. CHICKEN PIECES (Morceaux de poulet)	0,5 à 3,0 livres	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180˚ F sauf pour les blancs qui doivent être à 170˚ F.
3. STEAKS (Biftecks)	0,5 à 2,0 livres	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Touche POWER LEVEL une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4. FISH STEAKS (Tranches de poisson)	0,5 à 2,0 livres	Choisissez ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Posez sur la grille inférieure.

CONVECTION AUTOMATIQUE COMBINÉE FONCTIONS

AUTO ROAST (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)

AUTO ROAST fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

- Pour faire rôtir un poulet de 2,5 livres :

1. Appuyer sur la touche AUTO ROAST.
2. Sélectionner le réglage voulu. Par exemple pour le poulet entrez 1.
3. Entrer le poids aux touches numériques, par exemple 2 5 livres.
4. Appuyer sur la touche Start.

Après la fin du cycle de rôtissage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché.

Remarque :

1. AUTO ROAST peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 50.

2. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.

TABLEAU AUTO ROAST (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. CHICKEN (Poulet)	2,5 à 7,0 livres (1,2 à 3,1 kg)	Inférieure	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à10 minutes. La température interne des blancs de poulet doit être de 170˚ F et de 180˚ F pour les autres pièces.
2. TURKEY (unstuffed) (Dinde-sans farce)	6,5 à 9,0 livres (3,0 à 4,0 kg)	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170˚ F et de 180˚ F pour les autres pièces.
3. TURKEY BREAST (Blanc de dinde)	3,0 à 6,0 livres (1,4 à 2,7 kg)	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170˚ F.
4. PORK (Porc)	2,0 à 3,5 livres (0,9 à 1,5 kg)	Inférieure	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à10 minutes. La température interne doit être de 160˚ F.

CONVECTION AUTOMATIQUE COMBINÉE FONCTIONS

AUTO BAKE (SOLE AUTOMATIQUE)

AUTO BAKE automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

- Pour un gâteau de 13 po x 9 po x 2 po cuit au four :

1. Appuyer sur la touche AUTO BAKE.

   Remarque : le plaueau tournant est automatiquement mis à l'arrêt.

2. Touche les chiffres. Par exemple : pour un gâteau, touche 1.
3. Appuyer sur la touche START.
4. À la fin du cycle de préchauffage AUTO BAKE, quatre tonalités se font entendre. Suivre les consignes du message affiché. Sez le gâteau à l'intérieur. Refermer la porte et touche START.

À la fin du cycle AUTO BAKE, une longue tonalité se fait entendre et *END* apparaît à l'affichage.

Remarque : AUTO BAKE peut se programmer avec ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 28.

TABLEAU AUTO BAKE (SOLE AUTOMATIQUE)

RÉGLAGE/ ALIMENT	DIMENSIONS/ CAPICITÉ DES MOULES	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. CAKE (Gâteau)	13 po x 9 po x 2 po	Inférieure	Idéal pour les mélanges à gâteau ou recettes maison dans un moule de 13 po x 9 po x 2 po. Suivez le mode d'emploi du mélange ou la recette, et versez dans le moule de dimensions ci-dessus beurré et saupoudré de farine. Après le préchauffage, placez le moule au centre de la grille inférieure. Laissez refroidir avant de napper et de servir.
2. BROWNIES (Carrés au chocolat)	13 po x 9 po x 2 po	Inférieure	Idéal pour les mélanges pour carrés au chocolat ou recettes maison dans un moule de 13 po x 9 po x 2 po. Suivez le mode d'emploi du mélange ou la recette, et versez dans le moule de dimensions ci-dessus beurré et saupoudré de farine. Après le préchauffage, placez le moule au centre de la grille inférieure. Laisser refroidir avant de découper en portions individuelles.
3. MUFFINS	Plaque à 12 moules	Inférieure	Idéal pour les mélanges pour muffins ou recettes maison pour 12 muffins de taille moyenne. Suivez le mode d'emploi du mélange ou la recette, et versez dans 12 moules à muffins. Après le préchauffage, placez le moule au centre de la grille inférieure.
4. FRENCH FRIES (Frites)	Tôle à biscuits pour 3 à 24 onces	Inférieure	Utilisez des frites surgelées prêtes à servir. Aucun préchauffage n'est requis pour la préparation des frites. Disposez-les sur la tôle placée sur la grille inférieure. Pour les frites allumettes, touche POWER LEVEL deux fois afin de programmer une durée plus courte avant de toucher START.

AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES

CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut se programmer pour un maximum de quatre séquences de cuisson automatiques en mode micro-ondes et trois séquences automatiques en mode convection, passant automatiquement d'un mode à l'autre.

Les recettes recommandent parfois de commencer la cuisson à un certain niveau de puissance pour passer ensuite à un autre niveau, ce que votre four peut accomplir automatiquement.

- Pour cuire un rôti de boeuf 5 minutes au niveau de 90 %, puis continuer la cuisson pour 30 minutes à 50 % :

1. Appuyer sur la touche POWER LEVEL une fois.
2. Touch nombre 9 pour 90% de puissance.
3. Entrer la durée de cuisson en composant 5 0 0 aux touches numériques.
4. Touche POWER LEVEL une deuxième fois.
5. Touch nombre 5 pour 50% de puissance.
6. Entrer la durée de cuisson en composant 3 0 0 0 aux touches numériques.
7. Appuyer sur la touche START.

Remarques :

1. Comme la commande POWER LEVEL a été activée deux fois, HIGH est affiché.

2. Si 100 % est choisi comme séquence finale, il n'est plus nécessaire de toucher POWER LEVEL.

3. Si l'on souhaite connaître le niveau de puissance programmée, il suffit de toucher la commande POWER LEVEL. La puissance s'affiche tant que le doigt reste sur cette touche.

PLUS OU MOINS DE TEMPS D'AJUSTEMENT

Plus : Si vous préférez une cuisson un peu plus à point pour les réglages des fonctions DEFROST , AUTO ROAST, AUTO BAKE, AUTO BROIL, SENSOR COOK ou SENSOR, touche POWER LEVEL une fois après avoir sélectionné la fonction.

Moins : Si vous préférez une cuisson un peu moins poussée pour les réglages des fonctions DEFROST , AUTO ROAST, AUTO BAKE, AUTO BROIL, SENSOR COOK ou SENSOR, touche POWER LEVEL deux fois après avoir sélectionné la fonction.

EXTRA MINUTE (MINUTE SUPPLÉMENTAIRE)

La touche EXTRA MINUTE permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

- Supposons que l'on veuille réchauffer une tasse de soupe pendant une minute.

Appuyer sur la touche EXTRA MINUTE.

Remarques :

1. La touche EXTRA MINUTE n'a d'effet que pendant la cuisson ou que dans la minute suivant une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, et la pression sur la touche STOP/CLEAR.

2. La touche EXTRA MINUTE ne peut pas être utilisée avec SENSOR, SENSOR COOK, DEFROST, AUTO BROIL, AUTO ROAST ou AUTO BAKE.

AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES

HELP MENU (MENU D'AIDE)

La touche HELP MENU facilite l'emploi du four en permettant l'affichage d'instructions pour 5 fonctions.

1. Verrouillage de sécurité

Le verrouillage de sécurité évite une utilisation indésirable du four à micro-ondes par des enfants par exemple. Le four peut être configuré pour que son tableau de commandes soit désactivé ou verrouillé. Pour ce faire, toucher HELP MENU, le chiffre 1 puis START. Si on veut ensuite activer une commande *LOCK* apparaît à l'affichage

Pour annuler le verrouillage, toucher HELP MENU puis STOP/CLEAR.

2. Suppression du signal sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche HELP MENU, la touche 2 et la touche STOP/CLEAR.

Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche HELP MENU, la touche 2 et la touche START.

3. Démarrage automatique

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4:30 au niveau 50 %, pendant 20 minutes. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Appuyer sur la touche HELP MENU.
2. Toucher le chiffre 3 pour sélectionner Auto Start (démarrage auto).
3. Pour entrer l'heure de démarrage à 4 :30, activer successivement 4, 3 et 0.
4. Appuyer sur la touche CLOCK.
5. Pour entrer le programme de cuisson, activer POWER LEVEL, puis 5 et ensuite 2 0 0 0 pour la durée de cuisson.
6. Appuyer sur la touche START.

Remarques :

1. Le mode Auto Start peut être utilisé pour la cuisson manuelle, AUTO BROIL, AUTO ROAST et AUTO BAKE, si l'horloge est paramétrée.

2. Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il faut appuyer sur la touche START de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.

3. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges et potirons font partie de ceux-là.

4. Sélection de langue

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré en anglais. Pour changer actionner HELP MENU et entrer 4. Continuer d'actionner 4 jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée. Toucher alors la commande START.

Un appui sur 4 : sélection de l'anglais.

Deux appuis sur 4 : sélection de l'espagnol.

Trois appuis sur 4 : sélection du français.

AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES

5. Sélections de poids et de température

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré pour les unités américaines de température et poids. Pour changer actionner HELP MENU et entrer [5]. Continuer d'actionner [5] jusqu'à ce que les unités choisies aient été sélectionnées. Toucher alors la commande START.

Un appui sur [5] : sélection de LB / °F.

Deux appuis sur [5] : sélection de KG / °C.

HELP (INDICATION À L'AFFICHAGE)

Chaque réglage de DEFROST, AUTO BROIL, AUTO ROAST, AUTO BAKE et SENSOR COOK, comporte un conseil de cuisine. Pour consulter ces conseils, touche HELP MENU chaque fois que HELP s'allume en affichage interactif.

START (DÉMARRAGE)

START permet de cuire à puissance maximale (100 %) aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur la touche START. START est parfait pour faire fondre du fromage, porter du lait à une température tout juste inférieure à la température d'ébullition, etc. La durée de cuisson maximum est de 3 minutes.

- Supposons que l'on veuille faire fondre un morceau de fromage sur une tranche de pain.

1. Maintenir la pression d'un doigt sur la touche START. La durée s'affiche.
2. Lorsque le fromage a atteint l'onctuosité désirée, relâcher la pression du doigt sur la touche START. Le four cesse immédiatement de fonctionner.

   Remarques :

   1. Noter les temps nécessaires concernant à diverses opérations fréquentes et les programmer pour une utilisation future.

   2. La touche START n'a d'effet que au cours de la minute qui suit une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou une pression sur la touche STOP/CLEAR.

   3. La touche START ne peut être utilisée que trois fois de suite. Il faut ensuite ouvrir et fermer la porte du four ou appuyer sur la touche STOP/CLEAR, pour augmenter le temps de cuisson.

KITCHEN TIMER (MINUTERIE DE CUISINE)

- Supposition : chronométrage d'un appel téléphonique longue distance pour 3 minutes.

1. Appuyer sur la touche KITCHEN TIMER.
2. Entrer la durée touchant la séquence [3][0][0].
3. Appuyer sur la touche START.

MODE DE DÉMONSTRATION

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre CLOCK, [0] et la commande START à maintenir pendant 3 secondes. *DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER* et *DEMO* va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande EXTRA MINUTE provoque l'affichage de *1.00* suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de *END* à la fin.

Pour sortir du mode démonstration, toucher dans l'ordre CLOCK, [0], et la commande STOP/CLEAR.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher le cordon secteur avant de nettoyer, ou laisser la porte ouverte pour inactiver le four micro-ondes durant son nettoyage.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure du four est peinte. Nettoyez l'extérieur à l'eau et au savon doux; rincez et séchez avec un linge doux. N'employez aucun produit de nettoyage de ménage ou produit abrasif.

PORTE

Essuyez les deux faces de la porte avec un linge humide pour supprimer toutes éclaboussures. Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées souvent avec un linge humide. Éviter l'utilisation de pulvérisateur et autres nettoyants forts pour ne pas tacher, strier ou délustrer la surface de la porte.

PANNEAU TACTILE DE COMMANDE

Nettoyez le panneau avec précaution. S'il se salit, le désactiver en ouvrant la porte du four avant le nettoyage. Essuyez le panneau avec un linge légèrement humecté d'eau seulement. Séchez avec un linge doux. Ne pas frotter, récurer, ni utiliser aucun produit d'entretien chimique. Utilisez le moins d'eau possible. Fermez la porte et touche STOP/CLEAR.

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON AUX MICRO-ONDES

Le nettoyage est facile car il y a peu de chaleur dégagée sur les surfaces intérieures. De ce fait il n'y a pas de surchauffe ni de projections ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS, NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les salissures coriaces, utilisez du bicarbonate de soude ou du savon doux. Rincez complètement à l'eau claire. NE PROJETEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR DIRECTEMENT SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DU FOUR À MICRO-ONDES.

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON PAR CONVECTION OU COMBINÉE, OU GRILLADE

Les corps gras et l'humidité peuvent laisser des éclaboussures. Lavez immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond et séchez par polissage. Des salissures plus difficiles à enlever peuvent se former si le four n'est pas nettoyé scrupuleusement et en cas de cuisson prolongée ou à haute température. En pareil cas, il conviendrait d'acheter un tampon à nettoyer les fours, déjà imbibé d'un produit liquide et destiné aux surfaces d'acier inox ou de porcelaine - et non pas un tampon à récurer, saturé de savon. Suivez soigneusement le mode d'emploi du fabricant et prenez particulièrement soin de ne pas laisser pénétrer le liquide dans les perforations des parois ni nulle part sur la porte. Rincez à fond et séchez par polissage.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Lavez soigneusement toute particule d'aliment déposée sur le couvercle du guide d'ondes qui se trouve à la surface supérieure de l'intérieur du four.

DÉSODORISATION

Des odeurs de cuisine peuvent éventuellement persister dans le four. Pour les éliminer, mélangez le jus et l'écorce râpée d'un citron et quelques clous de girofle, avec une tasse d'eau dans un récipient de deux tasses. Faites bouillir quelques minutes au niveau de 100 %. Laissez refroidir dans le four. Essuyez l'intérieur avec un linge doux.

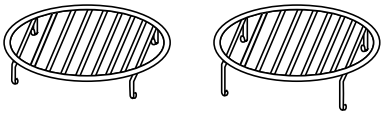
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT

Le plateau tournant en céramique et son support se démontent et leur nettoyage est facile. Lavez à l'eau douce savonneuse ; toute tache qui résiste se nettoie avec un produit doux et une éponge à récurer telle que décrite plus haut. Ces pièces sont également lavables dans la partie supérieure du lave-vaisselle.

GRILLES

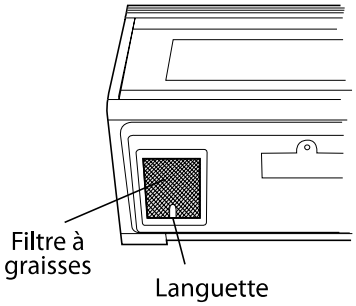
Les grilles supérieures et inférieures sont amovibles pour un nettoyage facile et peuvent se ranger à l'écart du four à micro-ondes lorsqu'elles ne servent pas. Lavez-les à l'eau douce savonneuse après chaque usage. Toute tache difficile à enlever se nettoie avec un produit doux d'entretien et une éponge à récurer comme décrite ci-dessus. Les grilles sont lavables au lave-vaisselle.



FILTRES À GRAISSES

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne jamais faire fonctionner le ventilateur ou le four en l'absence de filtres.

1. Tirez la languette de chacun des deux filtres vers l'avant et légèrement vers le bas du four pour les retirer.
2. Laissez tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine remplie d'eau chaude additionnée de détergent. NE PAS utiliser d'ammoniaque ou autre alcali, qui réagissent avec le matériau du filtre pour le noircir.
3. Secouez et frottez à la brosse pour désincruster.
4. Rincez à fond et secouez pour faire sécher.
5. Réinstallez les filtres en les encastrant à leur place.



VENTILATEUR

Le ventilateur se déclenche automatiquement sous l'effet de la chaleur montant de la cuisinière, ou celle des cuissons en mode convection, combiné fort ou faible niveau, ou grillade. Le four à micro-ondes est ainsi protégé contre toutes températures excessives. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à réduction de la température, et ne peut pas être arrêté manuellement entre-temps.

Pour d'autres besoins de ventilation, sélectionnez haute ou basse vitesse.

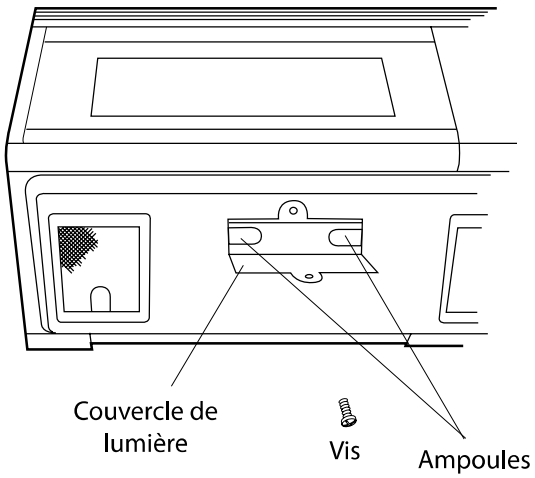
Précautions D'emploi :

1. NE PAS laisser la cuisinière réglée à hautes températures sans surveillance. Le ventilateur risque de démarrer automatiquement, fournissant trop d'air aux unités de surface et provoquant d'éventuelles éclaboussures ou des débordements.
2. Évitez de brûler les préparations.
3. Veillez à la propreté des filtres à graisses.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ÉCLAIRAGE

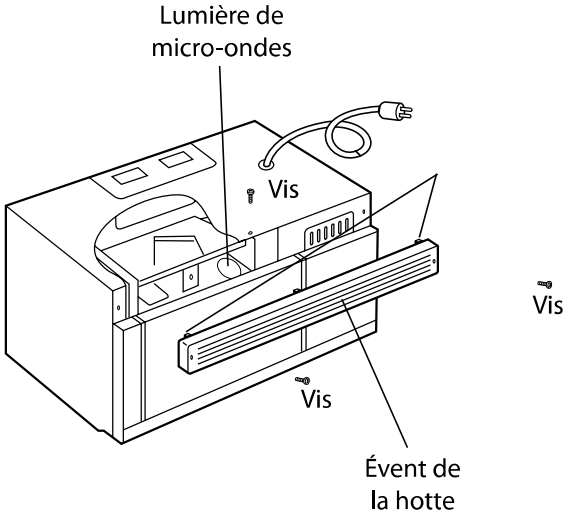
1. Pour remplacer les ampoules, coupez d'abord l'alimentation du four au panneau disjoncteur ou en débranchant à la prise.
2. Pour dégager le couvercle d'ampoules, retirez les vis qui le maintiennent. (Voir l'illustration).
3. Utilisez uniquement les ampoules de puissance égale disponibles auprès d'un prestataire de services ou fournisseur de pièces agréé Fisher & Paykel. Ces ampoules s'obtiennent aussi dans la plupart des quincailleries ou magasins d'éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULES SUPÉRIEURES À 30 WATTS.
4. Fermez le couvercle d'ampoules et remettez la vis retirée à l'étape 2.



AVERTISSEMENT : Le couvercle peut être brûlant. Ne pas toucher au verre lorsque l'ampoule est allumée. Ne pas laisser l'éclairage allumé longtemps, comme par exemple en veilleuse.

AMPOULE DU FOUR

1. Coupez l'alimentation du four au panneau disjoncteur ou en débranchant à la prise.
2. Retirez les trois vis du volet.
3. Suppression de persienne en insérant tournevis plat de pointe sur chaque onglet à appuyer sur l'onglet et le déplacement grille loin de l'unité.
4. Tirez le volet à l'écart du four.
5. Faites glisser le couvercle d'ampoules vers l'avant, puis soulever.
6. Retirez l'ampoule usagée et remplacez uniquement par une ampoule de puissance égale disponible auprès d'un prestataire de services ou fournisseur de pièces agréé Fisher & Paykel. Ces ampoules s'obtiennent aussi dans la plupart des quincailleries ou magasins d'éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULES SUPÉRIEURES À 30 WATTS.
7. Réinstallez le couvercle d'ampoules du four ; poussez le volet en position et remettez les trois vis de montage.



APPEL DE SERVICE

Veuillez vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1. Placez une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et fermez bien la porte.

   Faites fonctionner le four pendant deux minutes à puissance HAUTE 100%.

   A. Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____

   B. Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placez la main sur l'évent à lame au-dessus de l'affichage interactif) OUI _____ NON _____

   C. Est-ce que le plateau tournant pivote lorsque TURNTABLE ON/OFF est touche et que TURNTABLE ON/OFF est à l'affichage? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens lorsque TURNTABLE ON est affiché). OUI _____ NON _____

   D. Est-ce que l'eau est chaude? OUI _____ NON _____

2. Enlever l'eau du four et programmer : CONVEC, [0 450°F], [5][0][0], START

   A. Est-ce que CONV et COOK s'allument? OUI _____ NON _____

   B. Après que le four s'arrête, est-ce que l'intérieur est chaud? OUI _____ NON _____

Si vous avez répondu NON à l'une ou l'autre de ces questions, vérifiez la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnement convenablement, CONTACTEZ LE RÉPARATEUR Fisher & Paykel AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

Remarque : Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifiez le MODE DÉMONSTRATION à la page 30 et annulez.

Pour le service sous garantie, contactez votre distributeur ou le Centre de service à la clientèle au (888) 936-7872. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (se trouve sur le coin inférieur gauche du bord avant de la cavité).
- Numéro de série (se trouve sur le coin inférieur gauche du bord avant de la cavité).
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par courrier.

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
États-Unis

par courriel: customer.care@fisherpaykel.com

FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif :	Homologué UL - Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement Homologué CSA - Monophasé 116V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	Homologué UL - 1 600 W 13,2 A Homologué CSA - 1 500 W 13,0 A
Puissance de sortie :	850 W* (IEC Procédure de test)
Chauffage par convection :	1 400 W
Fréquence :	2450 MHz
Dimensions extérieures :	29 15⁄16 po (L) x 16 11⁄32 po (H) x 15 9⁄32 po (P)
Dimensions de la cavité :	17 1⁄8 po (L)) x 8 1⁄16 po (H) x 13 13⁄16 po (P)
Capacité du four :	1,1 pi^3
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur
Poids :	Environ 71 lb.

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de puissance débitée. Cette méthode de mesure est largement reconnue.

Conforme aux normes établies par :

FCC – Federal Communications Commission

DHHS – Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services (DHHS)

c UL us – Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

GARANTIE

GARANTIE LIMITEE

Lors de l'achat d'un four micro-ondes à convection, vous bénéÿciez automatiquement d'une garantie limitée d'un an couvrant les pièces et la main d'œuvre pour l'intégralité du produit, cinq (5) ans pour le tube magnétron du produit, au niveau pièces uniquement (la main d'oeuvre et le service ne sont pas fournis gratuitement pour cette prolongation de garantie sur certaines pièces) dans les 48 états continentaux des États-Unis, ainsi que Hawaï, Washington D.C. et le Canada. La garantie limitée est la même en Alaska sauf que vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Les produits destinés à une utilisation au Canada doivent être achetés auprès d'un distributeur canadien aÿn de respecter la réglementation en vigueur.

FISHER & PAYKEL S'ENGAGE A :

Entreprendre à ses frais (pièces et main-d'oeuvre) toutes réparations du produit (sur lequel ÿgure le numéro de série) jugé défectueux. En Alaska, vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile.

Si nous sommes dans l'incapacité de réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous pourrons, à notre choix, remplacer la pièce ou le produit, ou vous rembourser entièrement le prix d'achat du produit (à l'exclusion des frais d'installation ou autres frais).

Cette garantie s'applique à l'acheteur initial et à tous les propriétaires successifs du produit dans la mesure où il s'agit d'un produit acheté pour une utilisation à domicile normale. Tout service couvert par cette garantie limitée sera assuré par Fisher & Paykel Appliances Inc. ou son agent de service agréé durant les heures d'ouverture normales.

QUELLE EST LADUREE DE CETTE GARANTIE LIMITEE ?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant l'intégralité du produit expire UN AN à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur.

Notreresponsabilitéen vertu de toute garantie implicite, y compris la garantie implicite de qualité marchande (la garantie tacite selon laquelle le produit est approprié pour un usage normal) expire également UN AN (ou une période plus longue si requis par la loi) à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Certaines juridictions ne permettent pas la limitation de la garantie implicite, il est donc possible que la limitation ci-dessus sur les garanties implicites ne s'applique pas à vous.

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

A. Les appels de service n'ayant aucun rapport avec un défaut éventuel du produit. Le coût de l'appel de service sera facturé s'il se trouve que le problème n'est pas dû à un défaut du produit. Par exemple :

   1. Corriger une mauvaise installation du produit.
   2. Montrer comment utiliser le produit.
   3. Remplacer des fusibles à domicile, réarmer les disjoncteurs, réparer les ÿls électriques ou la plomberie du domicile,ou remplacer des ampoules.
   4. Corriger des anomalies causées par l'utilisateur.
   5. Changer la con guration du produit.
   6. Modi cations non autorisées du produit.
   7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de drain ou de ventilateur, les bruits de régénération (vibrations, si ements) ou les signaux d'avertissement à l'intention de l'utilisateur.
   8. Corriger des dommages causés par des animaux nuisibles, par exemple des rats, des coquerelles, etc.

GARANTIE

B. Défauts causés par des facteurs autres que :

   1. Utilisation domestique normale ou
   2. Utilisation conformément aux indications du guide d'utilisation et d'entretien du produit.

C. Défauts du produit pour cause d'accident, négligence, mauvaise utilisation, incendie, inondation ou calamité naturelle.

D. Les coûts des réparations effectuées par des techniciens non autorisés ou le coût de correction de ces réparations non autorisées.

E. Les frais de voyage et les frais connexes encourus lorsque le produit est installé dans un lieu à accès illimité ou restreint (déplacement par avion ou par bateau, régions géographiques isolées, etc.).

F. Entretien normal recommandé parle manuel d'utilisation et d'entretien du produit.

Contactez votre distributeur ou votre installateur en cas de problème d'installation. Il vous incombe d'assurer une installation électrique, une ventilation et toute autre connexion appropriées.

Nous ne sommes pas responsables des dommages indirects ou accessoires (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés parce que le produit était défectueux ou tout autre coût que vous auriez encouru parce que le produit était défectueux). Certaines juridictions interdisent l'exclusion ou la restriction de la responsabilité des dommages indirects ou accessoires; l'exclusion ou la restriction indiquée cidessus peut donc ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

POUR OBTENIR DES REPARATIONS

Veuillez consulter le manuel d'utilisation et d'entretien. Si vous avez des questions concernant l'utilisation du produit, que vous cherchez le nom de l'agent de service agréé local ou que pensez que le produit est défectueux et désirez le faire réparer dans le cadre de cette garantie limitée, veuillez contacter votre distributeur ou nous appeler au numéro suivant :

(NUMÉRO SANS FRAIS) 1-888-936-7872 ou contactez-nous par l'intermédiaire de notre site Web :

Marque de Fisher & Paykel : www.fisherpaykel.com
Marque de DCS : www.dcsappliances.com

Vous devrez peut-être présenter une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant de pouvoir bénéficier d'une réparation dans le cadre de cette garantie limitée.

UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie s'applique à des appareils électroménagers utilisés à domicile; elle ne couvre pas les cas d'utilisation commerciale.

AUCUNE AUTRE GARANTIE

Cette garantie limitée constitue l'accord entier et exclusif entre vous et Fisher & Paykel Appliances Inc. en ce qui concerne tout défaut du produit. Aucun de nos employés (ou agents de service agréés) n'est autorisé à apporter des ajouts ou des modifications à cette garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie limitée, veuillez nous appeler au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647 États-Unis

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Fisher & Paykel Appliances Inc. est un fabricant de pointe d'appareils de cuisson et d'appareils spécialisés, sous les marques Fisher & Paykel et DCS.

Fisher&Paykel

DCS by Fisher&Paykel

Quality provided by Fisher & Paykel Appliances Inc.

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Customer Care: 888.936.7872
Fax: 714.372.7003

www.fisherpaykel.com
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process, we reserve the right to change specifications or design without notice.

Nous améliorons constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

TINSEB516MRR1
P/N243709 RC 09/12